

Joël Suter, Metzgermeister und Leiter Mérat Romandie, ist Herr über die Dry-Age-Reifekammer.



# REIFE LEISTUNG

*Was ist Fleischqualität und wie entsteht sie? Ein letztes Mal beschäftigen wir uns in unserer Jahresserie mit dieser Frage. Antworten haben wir in einer eindrücklichen Reifekammer und bei unserem Experten für Fleischqualität, Dr. Martin Scheeder, gefunden.*

Joël Suter ist ein enthusiastischer Mensch. Das merkt man spätestens, wenn man mit ihm den «Trésor» betritt: Trotz der Kälte von nur 1 °C brennt Suter für das, was hier auf den Gestellen liegt. In Reih und Glied, sorgfältig etikettiert, liegen da unzählige Rindsnierstücke und Kalbskoteletts. Jedes Stück hat auf der einen Seite die Rippenknochen, auf der anderen eine dicke gelbliche Fettschicht, dazwischen findet sich bräunlich, manchmal fast schwarz das Fleisch. Ein schwerer, hefiger Geruch liegt in der Luft. Wir befinden uns in der Dry-Age-Reifekammer der Gastrometzgerei von Mérat in Martigny.

## Mission Luxuslinie

Täglich werden bei Mérat grosse Mengen an Fleischprodukten verarbeitet. Ob Speckwürfeli oder erstklassiges Filet – Mérat organisiert, portioniert und packt ab. Ganz nach den Wünschen und Bedürfnissen seiner Gastrokunden; darunter namhafte Edellokale, Spitäler, aber auch Gefängnisse und Armeebetriebe.

2007 kommt Joël Suter als Leiter Romandie zu Mérat. Er ist verantwortlich für das Tagesgeschäft, hat aber noch anderes im Sinn.

Gut vernetzt in der Gastroszene weiss er, was seine Kunden wollen. Und so beginnt er mit dem Aufbau einer betriebseigenen Dry-Age-Linie. Heute läuft diese unter der Marke «Swiss Grand Cru». Das Angebot bedient gemäss Suter eine durchaus wachsende Nische. Suter ist gelernter Metzger und Fleischliebhaber durch und durch. Das Veredeln bester Fleischstücke ist seine Passion. In der Reifekammer von Mérat produziert er veredelte Edelstücke sozusagen: trockengereifte Côtes de Bœuf, Hohrückensteaks, Entrecôtes und Filets vom Rind, Carrés und Nierstücke von Kalb und Schwein.

## Die Trockenreifung

Fleischreifeprozesse sind natürliche biochemische Prozesse. Sie geschehen ohne menschliches Zutun. Beim Dry Aging liegt das Fleisch unverpackt bei Temperaturen von 0 °C bis 2 °C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 65 und 80 Prozent in der Reifekammer. Dabei laufen die Reifeprozesse im Innern ab, ohne dass das Fleisch verdirbt. Suters Rindsnierstücke zum Beispiel reifen sechs Wochen lang. Die enzymatischen Prozesse machen in dieser Zeit das Fleisch mürbe und zart. Natürliche Hefen, Schimmel

und Bakterien sorgen für Geschmack. Es entstehen neue, charakteristische Aromen, die durch den Feuchtigkeitsverlust beim Reifen noch intensiviert werden.

## Weiblich, jung, H4

«Auf den Reifeprozess habe ich keinen Einfluss», erklärt Suter. «Ich kann nur beste Voraussetzungen dafür schaffen. Ich Sorge für die richtige Lagerung und für die richtigen Rohstoffe.» Nicht jedes Fleisch eigne sich fürs Dry Aging, so Suter. «Beim Rindfleisch zum Beispiel kommen für mich nur weibliche Rinder zwischen 18 und 24 Monaten in Frage. Diese haben am meisten Potenzial und das nötige Fett zwischen den Muskelfasern, in der Fachsprache bezeichnet man das als Marmorierung. Männliche Tiere eignen sich nicht, da sie grobfaserige Muskeln und weniger Fetteinlagerungen haben.»

Der zweite Teil von Suters Formel zum Erfolg ist der Code H4. Das ist der CH-Tax-Wert. Er steht für ein vollfleischiges Rind (H) mit ausgeprägter Fettabdeckung (4). Diese garantiert Suter ausreichend Oberflächenfett aber auch genügend intramuskuläres Fett. Für die Qualität eines trockengereiften Stückes ist



Bei Dry-aged-Fleisch (links) ist der Fettrand hart, trocken und weiss, bei Wet-aged-Fleisch (rechts) weich, feucht und eher rosa.



Ein Côte de Bœuf aus der Dry-Age-Reifekammer von Mérat. Sechs Wochen Trockenreifung machen es zart und aromatisch.

beides wichtig. Da in der Schweiz nur wenig mit reinen Fleischrassen gearbeitet wird, sind H4-Rinder nicht immer einfach zu finden. Umso wichtiger ist da Suters Netzwerk; seine persönlichen Beziehungen zu Bauern, Händlern und Schlachthöfen: «Ich brauche sie alle für beste Fleischqualität», weiss Suter. Und so finden wir in seinem «Trésor» einmal mehr den Beweis dafür, dass Fleischqualität nicht zuletzt das Ergebnis vom Engagement einzelner und der Zusammenarbeit vieler ist.

## PFLICHT UND KÜR

*Für gute Qualität muss Fleisch reifen. Es darf dabei auch einfacher zugehen als beim Dry Aging, sagt unser Experte Dr. Martin Scheeder. Ein letztes Mal beantwortet er uns an dieser Stelle unsere Fragen rund um die Fleischqualität.*

**Herr Scheeder, «reifen» klingt nach teurem Wein oder gutem Käse – irgendwie nach dem besseren Produkt. Ist gereiftes Fleisch ein Luxusprodukt?**

Grundsätzlich bin ich der Meinung, dass Fleisch immer als Luxusprodukt gelten sollte. Es sollte aber kein Luxus, sondern Standard sein, dass Fleisch gereift ist. Es gibt dafür natürlich auch noch andere Methoden als das relativ aufwendige Dry Aging. Aber jedes Stück Frischfleisch sollte vor dem Verzehr reifen!

**Kurz und bündig: Warum muss Fleisch reifen?**  
In erster Linie damit es zart wird. In der Regel profitiert das Fleisch aber auch aromatisch von der Reifung.

**Und nun etwas ausführlicher: Was ist die Biochemie dahinter?**

Auch nach der Schlachtung laufen im Muskel – jetzt Fleisch – biochemische Prozesse ab. So sorgen muskeleigene Enzyme dafür, dass sich Muskelfaserstrukturen aufzulösen beginnen. Dieser Vorgang macht das Fleisch zart.

**Wie beeinflusst die Reifung die Aromatik?**

Bei Frischfleisch ist dieser Einfluss sicher geringer als zum Beispiel bei einem dreijährigen Rohschinken. Verantwortlich für eine veränderte Aromatik sind unter anderem Aminosäuren. Sie entstehen, wenn Enzyme Proteine zerlegen und sind Grundlage für das, was wir als umami oder süss wahrnehmen. Bei Verfahren wie dem Dry Aging spielen zudem veränderte Aromen durch Fettoxidation und die Konzentration von Aromen durch Feuchtigkeitsverlust eine Rolle.

**Geflügel, Schwein, Kalb, Rind, Lamm – ist Reifung für alle Fleischarten ein Muss?**

Grundsätzlich ja. Allerdings muss nicht jedes Fleisch gleich lange reifen. Ein Mastpoulet in der Schweiz ist kaum fünf Wochen alt, wenn es geschlachtet wird. Da kann die Reifung entsprechend kurz ausfallen. Auch Schweine

werden viel jünger geschlachtet als Rinder und die biochemischen Prozesse laufen in deren Fleisch schneller ab. Entsprechend erreicht man beim Schweinefleisch mit einer Reifung von einer Woche schon viel, während es beim Rind im Minimum zwei bis drei Wochen sein sollten.

**Wie weiss ich beim Einkauf, ob mein Fleisch ausreichend gereift wurde?**

Das ist eine Frage des Vertrauens. Seinem Metzger zu vertrauen, ist da wie immer hilfreich.

**Mit seiner Dry-Aging-Linie bedient Mérat eine Nische. Dry Aging ist die Ausnahme, was ist die Regel?**

Gewöhnlich wird unter Vakuum in Kunststoffbeutel gereift. So entwickeln sich zwar etwas weniger charakteristische Aromen, es gibt aber auch weniger Verluste, es ist handlich und somit auch günstiger.

**In Joël Suters Dry-Age-Kammer hat es nur Edelstücke. Müssen nur Edelstücke reifen?**

Nein. Auch Schmorstücke und Siedfleisch sollten reifen. Dass Suter nur Edelstücke verwendet, hängt mit der Dry-Aging-Methode zusammen. Die Verluste, die wegen

Feuchtigkeitsverlust und trockenen Anschnitten entstehen, machen nur Edelstücke wett. Es lohnt sich nicht, Schmorstücke trocken zu reifen. Dafür ist das Wet Aging im Vakuumbeutel die bessere Methode.

**Wie unterscheidet sich ein Dry-aged- von einem Wet-aged-Produkt?**

Ist das Dry-aged-Fleisch fertig dressiert, sind die optischen Unterschiede geringer, als man denkt. Am ehesten sieht man es am Fett. Beim Dry Aging ist dieses eher trocken und fest, beim Wet-aged-Produkt feucht und rosa. Vom Aroma her würde ich beim nassgereiften Stück weniger ausgeprägte Aromen erwarten, da das Fleisch ohne Sauerstoff reift und so zum Beispiel die Aromen der Fettoxidation wegfallen.

**Herr Scheeder, was darf es für Sie sein, dry oder wet aged?**

In aller Regel bin ich mit wet aged absolut zufrieden. Ab und zu, besonders wenn es um «Fleisch am Knochen» wie z.B. T-Bone Steak geht, darf es auch gerne dry aged sein, aber das ist dann auch für mich etwas Besonderes.



**Dr. Martin Scheeder**

ist Agrarwissenschaftler und Dozent für Fleischqualität und -technologie an der Berner Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL). In unserer Jahresserie steht er uns mit der wissenschaftlichen Sicht auf die Dinge zur Seite.

## VIELE WEGE, EIN ZIEL

*Neben dem Dry und dem Wet Aging gibt es noch andere, mehr oder weniger etablierte Möglichkeiten, Fleisch zu reifen.<sup>1</sup>*

### TALGREIFUNG

Bei dieser Methode ersetzt Fett den Vakuumbeutel. Statt mit Plastik wird das Fleisch mit Fett umhüllt. Dazu taucht man es mehrmals in flüssiges Fett (z.B. Rindertalg). Die Fettschicht bewahrt das Fleisch während der Reifung vor Trockenheit und somit vor Gewichtsverlust und schützt es vor Mikroorganismen.

### AQUA AGING

Diese Methode ist entstanden, weil sich ihr Erfinder – ein Metzgermeister – an Geschmack und Geruch von vakuumgereiftem Fleisch störte. Alternativ legte er Fleisch in Mineralwasser ein. Das schützt vor Sauerstoff und somit vor Verderb. Gleichzeitig lösen sich Fehleraromen im Wasser und das Fleisch wird mild und zart.

### NULLREIFUNG

Diese Reifung ist eigentlich gar keine. Denn isst man Fleisch unmittelbar nach dem Schlachten, also noch bevor die Totenstarre einsetzt, ist es zart genug. Eine Reifung ist nicht nötig. Früher war das gang und gäbe, heute ist das eine Seltenheit, da die technologischen Möglichkeiten, eine gute Wurst zu machen auch ohne Warmfleisch vorhanden sind.

### ASCHEREIFUNG

Bei dieser Art der Reifung reibt man ganze Rinderrücken mit kalter Buchenasche, Salz und Gewürzen ein. So behandelt, wird das Fleisch mehrere Wochen gereift. Das Resultat: tiefrotes, festes, aber zartes Fleisch – besser noch als Dry-aged-Fleisch, sagen manche.

### SCHIMMELREIFUNG

Dass gewisse Schimmelpilze Geschmack und Konsistenz von Lebensmitteln positiv beeinflussen, ist bekannt. Die Schweizer Firma LUMA hat darum eine Methode entwickelt, bei der sie ihre Produkte zusätzlich zum Dry Aging mit einem Edelschimmelpilz behandeln. Das führt zu extrem zartem Fleisch und ausgeprägten Aromen.

<sup>1</sup> Vgl.: M. Podvinec, Veredelung, Matthaes Verlag.